



Art. 055.081.4

<https://www.brouwland.com/nl/qr/055.081.4>

Brewferm rijstzulzen 1 kg

Bij het graanbrouwen met grotere hoeveelheden tarwe, haver en andere ruwe granen kan je filterbed makkelijk dichtslibben en het filteren erg moeilijk verlopen. De BREWFERM stoomgesteriliseerde rijstzulzen zijn dan dé oplossing: deze rijstzulzen hebben geen enkele impact op de smaak en worden gebruikt om het filteren van de maisch te verbeteren:

- stoomgesteriliseerd
- gegarandeerd zonder biologische of chemische reststoffen
- volledig smaakneutraal
- no more stuck mash
- voeg toe tijdens het maischen à rato van ong. 5% van de storting

Wanneer te gebruiken: altijd als je problemen met filteren van je beslag verwacht:

- Bij gebruik van veel tarwemout (meer dan 50%) – tarwemout heeft geen kafjes, dus filteren is hier moeilijk
- Bij gebruik van veel ongemoute granen (vlokken)
- Bij gebruik van rogge (ook geen kafjes, maar kan ook een soort “gel” vormen in je koek). De filter kan “dichtslaan” waardoor er geen vloeistof meer door de koek loopt (zogenaamde “stuck sparge”). Om dat te voorkomen kan je de Brewferm rijstzulzen gebruiken. Ze zorgen ervoor dat je filterbed minder compact is en dus beter doorlaatbaar voor vloeistof.

Gebruik: max 5% van de totale graanstorting. Het gemakkelijkste is om de rijstzulzen gewoon mee te maischen (zeker voor een systeem waarbij het wort rondgepompt wordt (Braumeister, Grainfather, Brew Monk etc.).



Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	1 kg
Lengte	16 cm
Hoogte	0.5 cm
Breedte	11 cm
EAN code	5420069829438